



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 9

26.02. - 01.03.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Blümchensuppe A,C,L

Fleischbällchen vom Huhn A,C,M

BIO-Kartoffelpüree G

BIO-Erbсен-Karotten-gemüse natur

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Linsen-Gemüse Eintopf A,L,M

Serviettenknödel A,C,G

Schokopudding G

Mittwoch



Tagesmenü 1

Hühnerruggets A

BIO-Risipisi

dazu Sport Mix Salat

Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Naturjoghurt G

Frischer Fruchtsalat

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Sonnenblümchen-Mais-Gemüselaibchen A,C,G

BIO-Salzkartoffeln

Schnittlauch-Dip C,G,M

Babykarottensalat

BIO-Banane

Freitag



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L

Grießknockerl A,C

BIO-Erdbeer-palatschinken mit Vollkornmehl A,C,G

BIO-Milch G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Blümchensuppe A,C,L

BIO-Kartoffel-Gemüseauflauf A,G

Chinakohlsalat

Joghurtkräuter dressing C,G,M



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Spiralen A

BIO-Gemüsebolognese A,L

und Hartkäse gerieben C,G

Schokopudding G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M

Kräuterkartoffeln

Gemüse Kunterbunt G

BIO-Naturjoghurt G

Frischer Fruchtsalat



Tagesmenü 4

BIO-Hirse-Zucchini-Rindfleischlaibchen A,C,M

Bratkartoffeln

BIO-Fisolen G

Schnittlauch-Dip C,G,M

BIO-Banane



Jause 1

Schweizerbrot A

BIO-Gemüseaufstrich

dazu Gurke



Jause 1

BIO-Roggenbrot A

Putenstreichwurst

BIO-Apfel



Jause 2

Laugenstangerl A,G

Frühlingsaufstrich G,M

Radieschen



Jause 1

Mischbrot A

BIO-Butter G

BIO-Banane



Jause 1

BIO-Grahamweckerl A

Putenkrakauer

Cocktailtomaten



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Gouda G

Kiwi

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.

50 % BIO-Anteil



www.gourmet-kids.at



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch

E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte

L = Sellerie
M = Senf
N = Sesam
O = Sulfite

P = Lupinen
R = Weichtiere

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 9

26.02. - 01.03.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Jause 2

- BIO-Roggenbrot A
- BIO-Butter G
- BIO-Apfel

Dienstag



Glutenfreie Jause

- Weißbrot glutenfrei F
- Gouda G
- Mandarine

Mittwoch



Glutenfreie Jause

- Weißbrot glutenfrei F
- Traungold geschnitten G
- Banane

Donnerstag



Jause 2

- BIO-Grahamweckerl A
- BIO-Frischkäse Kräuter G
- Cocktailtomaten

Freitag



Glutenfreie Jause

- Weißbrot glutenfrei F
- Putenstreichwurst
- BIO-Apfel



Glutenfreie Jause

- Weißbrot glutenfrei F
- Putenkrakauer
- Birne

schweinefleischfrei vegetarisch laktosefrei

Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- | | | | |
|-----------------------------|------------------------|--------------|----------------|
| A = glutenhaltiges Getreide | E = Erdnuss | L = Sellerie | P = Lupinen |
| B = Krebstiere | F = Soja | M = Senf | R = Weichtiere |
| C = Ei | G = Milch oder Laktose | N = Sesam | |
| D = Fisch | H = Schalenfrüchte | O = Sulfite | |

www.gourmet-kids.at

50 % BIO-Anteil

